ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54607.2— 2012

Услуги общественного питания

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2

Методы физико-химических испытаний

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Общие положения 3
4 Требования к помещениям и условиям окружающей среды 3
5 Требования безопасности 3
6 Требования к компетентности специалистов испытательных лабораторий 3
7 Отбор и подготовка проб 3
8 Методы физико-химических испытаний 3
Библиография 31

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2

Методы физико-химических испытаний

Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products.
Part 2. Methods of physical and chemical tests

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания и устанавливает методы физико-химических испытаний продукции общественного питания в условиях лабораторного контроля.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 12.1.019—2009 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50763—2007 Услуги общественного требования. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 184101—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 52417—2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

ГОСТ Р 52462—2005 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

ГОСТ Р 52675—2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ Р 53008—2008 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие техничнические условия

ГОСТ Р 53106—2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53747—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептического и физико-химического анализа

Издание официальное

ГОСТ Р 54053—2010 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ Р 54607.1—2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

ГОСТ Р 54667—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров

ГОСТ Р 54668—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ Р 54669—2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности

ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасрвке, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.007—76 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.018—93 Система стандартов безопасности труда. Пожаровзрывобезопасность статического электричества. Общие требования

ГОСТ 3626—73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5668—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 5698—51 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли

ГОСТ 5867—90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900—73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 7269—79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7636—85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.6—77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.7—77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

ГОСТ 21094—75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24557—80 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Общие положения

Методы физико-химических испытаний продукции общественного питания применяют:
- для контроля качества и безопасности продукции общественного питания;
- в целях идентификации продукции общественного питания.

4 Требования к помещениям и условиям окружающей среды

При проведении физико-химических испытаний помещения и условия окружающей среды в лабораториях должны соответствовать требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025, подраздел 5.3.

В помещении должны быть соблюдены температура окружающего воздуха (18 ± 5) °С, атмосферное давление от $9{,}33 \cdot 10^4$ до $1{,}07 \cdot 10^5$ Па, влажность воздуха не более 75 %, напряжение в сети (220 ±10) В.

5 Требования безопасности

При проведении испытаний должны быть соблюдены требования безопасности при работе с химическими реактивами по ГОСТ 12.1.007, пожароопасности по [1], ГОСТ 12.1.018, электробезопасности по ГОСТ Р 12.1.019, а также требования технических документов на используемые средства измерений и оборудование.

6 Требования к компетентности специалистов испытательных лабораторий

Физико-химические испытания продукции общественного питания проводят специалисты (специалист), обладающие соответствующими навыками и умениями и использующие методики и оборудование согласно ГОСТ ИСО/МЭК 17025, подразделы 5.2, 5.4, 5.8, 5.10.

7 Отбор и подготовка проб

Отбор и подготовку проб продукции общественного питания проводят по ГОСТ Р 54607.1.

8 Методы физико-химических испытаний

8.1 Определение средней массы и выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий

8.1.1 Для контроля изготовляемой продукции общественного питания и определения отклонений устанавливают нормы выхода продукции и среднюю массу отдельных компонентов (составных частей) полуфабрикатов, блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Для этих целей составляют объединенную пробу из равных по массе проб по ГОСТ Р 54607.1.

Определение средней массы и выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий проводят весовым методом. Метод основан на взвешивании составных частей, тщательно отделенных друг от друга. При определении средней массы нетто и выхода упакованной продукции предварительно удаляют упаковочный материал. При необходимости разделения твердых составных частей отдельные компоненты продукции осторожно извлекают пинцетом или ложкой и определяют их массу.

Для взвешивания применяют настольные торговые весы среднего класса точности: циферблатные с ценой деления 2 г или электронные, соответствующие требованиям ГОСТ Р 53228 по классу точности и пределу допустимой погрешности.

8.1.2 Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы, приведено в таблице 1.

Таблица 1 — Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

Наименование полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков	Количество полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков для определения средней массы (шт., порции)
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Холодные и горячие закуски; супы без мяса, мяса птицы, рыбы; блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и/или соусами; блюда из картофеля, овощей, грибов и бобовых; блюда из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; блюда из яиц, творога со сметаной или соусами; мучные блюда с жиром, сметаной и другими продуктами; десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	3 порции
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций для взвешивания кусочков мяса, рыбы и др.
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции, 5 порций для определения плотной части
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в т.ч. порционируемые	10 шт. (порций)
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые	3 порции
Безалкогольные коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные (бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые и другие с отделками, в т.ч. замороженные), рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в т. ч. мучные кулинарные, конфеты ручной разделки	10 шт.

8.1.3 Штучные полуфабрикаты, штучные и порционные изделия (кулинарные, кондитерские и булочные) отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 шт. на весах по 8.1.1.

8.1.4 При получении результатов средней массы изделий с отклонением в меньшую сторону взвешивают следующие случайно отобранные 10 шт. Затем проводят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на весах по 8.1.1. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

8.1.5 Среднюю массу блюд рассчитывают путем определения среднего арифметического значения не менее трех порций при раздельном взвешивании каждого блюда.

8.1.6 Отклонение средней массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитка от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Масса одной порции блюда, напитка (одной штуки кулинарных полуфабриката и изделия) может иметь допускаемые отрицательные отклонения, приведенные в таблице 2.

Таблица 2 — Предел допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	—
Св. 50 — 100 включ.	—	5
Св. 100 — 200 включ.	5	—
Св. 200 — 300 включ.	—	10
Св. 300 — 500 включ.	3	—
Св. 500 — 1000 включ.	—	15

8.1.7 Торт взвешивают в количестве одной штуки на весах по 8.1.1.

Отклонение средней массы тортов, пирожных, рулетов и кексов от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Масса нетто торта, пирожного, рулета и кекса может иметь допускаемые отрицательные отклонения, приведенные в таблице 3.

Таблица 3 — Предел допускаемых отрицательных отклонений массы торта, пирожного, бисквитного рулета, кекса

Масса нетто одного торта, пирожного, рулета и кекса	Предел допускаемых отрицательных отклонений, %
Масса нетто штучных тортов: До 200 г включительно	5
Св. 200 г до 250 г включ.	4
Св. 250 г до 500 г включ.	2,5
Св. 500 г до 1000 г включ.	1,5
Св. 1000 г	1,0
Масса нетто штучных пирожных: До 45 г включ.	3
Св. 45 г	5
Масса штучных бисквитных рулетов: До 125 г включ.	6
Св. 125 г до 300 г включ.	4
Св. 300 г до 500 г включ.	2,5
Масса нетто весового рулета	0,5
Масса нетто кекса: До 100 г включ.	7
Св. 100 г до 250 г включ.	5
Св. 250 г до 500 г включ.	2,5
Св. 500 г до 1000 г включ.	1,5
Св.1000 г	1

8.1.8 Допускаемые отрицательные отклонения массы хлебобулочных изделий должны соответствовать ГОСТ Р 52462.

8.1.9 Для установления массы отпускаемых к блюдам соуса, растительного и сливочного масел, сметаны, сахара, порционируемых с помощью мерного инвентаря, проверяют массу указанных продуктов в объеме этого инвентаря одновременным взвешиванием не менее 10 порций.

8.1.10 Объем или массу отпускаемых горячих и холодных напитков (кофе, какао, чая, соков, прохладительных напитков без наполнителей и т.д.) определяют при температуре отпуска по ГОСТ Р 50763.

8.1.11 Для определения количества мучной и сухарной панировки и выхода мяса, рыбы, птицы в полуфабрикатах и кулинарных изделиях с двойной панировкой (мука, льезон, сухари)* взвешивают три-пять изделий, затем полуфабрикаты и кулинарные изделия освобождают с помощью скальпеля от панировки, снова взвешивают и рассчитывают среднюю массу. Прибавляя к средней массе массу потерь при тепловой обработке, рассчитывают фактическую массу нетто мяса, рыбы, мяса птицы.

8.1.12 Потери при тепловой обработке мяса, мяса птицы, рыбы при расчете фактической массы нетто продукта определяют в соответствии с методом по ГОСТ Р 53106.

Фактически установленную массу сравнивают с массой нетто компонентов по рецептуре технологических документов (ТК, ТТК).

Допускаемые отрицательные отклонения выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд и изделий приведены в таблице 4.

Таблица 4 — Предел допускаемых отрицательных отклонений массы отдельных компонентов блюд и изделий

Наименование отдельных компонентов в блюдах, изделиях и полуфабрикатах	Предел допускаемых отрицательных отклонений, %
Основные овощи (картофель, капуста, свекла, морковь и т.д.) в горячих супах	15
Мясо, птица в мясных салатах Плотная часть — мясо в студнях Мясо, птица, рыба в супах Фарши и начинки в фаршированных готовых блинчиках, кроме блинчиков с творогом Плотная часть в сладких супах, компотах, коктейлях Соус, масло (маргарин), сметана, сахар	10
Мясо, птица, рыба, субпродукты, дичь в заливных из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, дичи Мясо, птица, рыба в блюдах под майонезом Рыба в блюдах под маринадом Фарш в голубцах, кабачках, помидорах Фарш в полуфабрикатах (блинчики, пельмени, вареники)	5

8.1.13 Допустимые отрицательные отклонения от массы упакованных полуфабрикатов и кулинарных изделий должны соответствовать ГОСТ 8.579.

8.2 Физико-химические показатели кулинарных полуфабрикатов определяют методами, представленными в таблице 5.

8.3 Физико-химические показатели блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков определяют методами, представленными в таблице 6.

* В фаршированных изделиях из мяса, рыбы, птицы и кролика количество панировки определяют в полуфабрикатах.

Таблица 5 — Методы физико-химических испытаний кулинарных полуфабрикатов

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты творожные (тесто для сырников, тесто для ленивых вареников, блинчики с творогом)	Массовая доля влаги или сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание навески при температуре (102 ± 2) °С)*	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Определение влаги на приборе Чижовой	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара	Йодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
	Общая (титруемая) кислотность	Индикаторный метод	По [2], пункт 2.5.1
Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			
Полуфабрикаты мясные натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые — бескостные, мясокостные)	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Свежесть	Органолептический метод*	ГОСТ 7269
	Температура в толще полуфабриката	Измерение портативным термометром ТП 5	ГОСТ Р 51944
	Массовая доля общего фосфора (P_2O_5)	Гравиометрический метод*. Фотометрический метод	ГОСТ 9794
		Спектрофотометрический метод	ГОСТ Р 51482

Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели, бифштексы рубленые и пр.)	Массовая доля влаги	Высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С	ГОСТ 4288
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Метод Фольгарда*	ГОСТ Р 51480
	Массовая доля белка	Арбитражный метод	ГОСТ Р 50453
		Фотометрический метод. Метод по Кьельдалю	ГОСТ 25011
	Массовая доля общего фосфора (P_2O_5)	Гравиометрический метод*. Фотометрический метод	ГОСТ 9794
		Спектрофотометрический метод	ГОСТ Р 51482
	Массовая доля хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), панировочных сухарей	Йодометрический метод* Цианидный метод	ГОСТ 4288
	Массовая доля крахмала	Йодометрический метод	ГОСТ 10574
		Титрометрическое определение образования глюкозы. Нагревание контрольной пробы в растворе гидроокиси калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и гидролиз. Применяют для изделий без добавления других крахмалосодержащих компонентов	ГОСТ 29301
	Качественное определение наполнителя	Метод взаимодействия раствора Люголя с крахмалом наполнителя	ГОСТ 4288 По [2], пункт 3.2.2
	Массовая доля панировки	Измерение массы	ГОСТ Р 53008
	Массовая доля мясной начинки или мясной оболочки (покрытия), или тестовой оболочки	Измерение массы	ГОСТ Р 52675
	Температура в толще полуфабриката	Измерение портативным термометром ТП 5	ГОСТ Р 51944 ГОСТ 4288

Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Фарш мясной	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля влаги	Высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С	ГОСТ 4288
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Метод Фольгарда	ГОСТ Р 51480
Голубцы, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки и пр.)	Массовая доля влаги или сухих веществ	Термогравиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*	ГОСТ 28561
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Аргентометрический метод по Фольгарду*. Аргентометрический метод (метод Мора). Меркурометрический метод	ГОСТ 26186
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля мясной начинки	Измерение массы	ГОСТ Р 52675
Полуфабрикаты из птицы, дичи			
Натуральные полуфабрикаты из птицы, дичи (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, филе, окорочка, грудки, наборы для бульона и пр.)	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли) — для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрена соль	Метод Фольгарда	ГОСТ Р 51480
	Свежесть	Метод качественного определения свежести мяса птицы по продуктам распада белков*. Метод определения кислотного числа жира (в мясе и жировой ткани, в т.ч. для фарша)	ГОСТ Р 53747
		Определение органолептических показателей	ГОСТ Р 51944
	Температура	Измерение портативным термометром ТП 5	ГОСТ Р 51944
	Массовая доля общего фосфора (P_2O_5)	Гравиометрический метод*. Фотометрический метод	ГОСТ 9794
		Спектрофотометрический метод	ГОСТ Р 51482

Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты из птицы, дичи рубленые (в т.ч. в тестовой оболочке и пр.)	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Метод Фольгарда	ГОСТ Р 51480
	Массовая доля белка	Арбитражный метод	ГОСТ Р 50453
		Фотометрический метод. Метод по Кьельдалю	ГОСТ 25011
	Общая (титруемая) кислотность для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрен хлеб	Определение общей кислотности полуфабрикатов в панировке или с добавлением хлеба (титрование водной вытяжки из исследуемого продукта раствором щелочи)	ГОСТ Р 53747
	Массовая доля крахмала	Йодометрический метод	ГОСТ 10574
		Титрометрическое определения образования глюкозы. Нагревание контрольной пробы в растворе гидроокиси калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и гидролиз. Применяют для изделий без добавления других крахмалосодержащих компонентов	ГОСТ 29301
	Массовая доля хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), панировочных сухарей	Йодометрический метод	ГОСТ Р 53747
	Массовая доля общего фосфора (P_2O_5)	Гравиометрический метод*. Фотометрический метод	ГОСТ 9794
		Спектрофотометрический метод	ГОСТ Р 51482
	Массовая доля кальция при использовании мяса механической обвалки	Метод пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии	ГОСТ Р 52417
	Массовая доля мясной начинки или мясной оболочки (покрытия), массовая доля панировки	Измерение массы	ГОСТ Р 53008

Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты из рыбы, нерыбных объектов моря (морепродуктов)			
Полуфабрикаты рыбные натуральные, полуфабрикаты из нерыбных объектов моря (морепродуктов)	Массовая доля влаги (воды)	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636
	Массовая доля жира	Экстракционный метод в аппарате Сокслета*. Экстракционный метод по обезжиренному остатку. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 7636
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636
Фарш рыбный	Массовая доля влаги или сухих веществ	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли) в фарше, в рецептуре которого предусмотрена соль	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636
	Массовая доля крахмала	Йодометрический метод	ГОСТ 10574
		Титрометрическое определение образования глюкозы. Нагревание контрольной пробы в растворе гидроокиси калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и гидролиз. Применяют для изделий без добавления других крахмалосодержащих компонентов	ГОСТ 29301
Полуфабрикаты из рыбы рубленые и из котлетной массы	Массовая доля влаги	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636
	Массовая доля жира	Экстракционный метод в аппарате Сокслета*. Экстракционный метод по обезжиренному остатку. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 7636
	Массовая доля поваренной соли (хлорида натрия)	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636
	Массовая доля хлеба (при наличии по рецептуре)	Йодометрический метод*. Цианидный метод	По [2], пункт 2.4.1

Окончание таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля крахмала	Йодометрический метод	По [2], пункт п.2.4.1
		Титрометрическое определения образования глюкозы. Нагревание контрольной пробы в растворе гидроокиси калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и гидролиз. Применяют для изделий без добавления других крахмалосодержащих компонентов	ГОСТ 29301
Полуфабрикаты из овощей, в т.ч. фаршированные (кроме фарша из мяса, птицы, рыбы)	Массовая доля сухих веществ и влаги	Термогравиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*.	ГОСТ 28561
	Массовая доля жира	Рефрактометрический метод	ГОСТ 8756.21
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод по Фольгарду*. Аргентометрический метод (метод Мора). Меркурометрический метод	ГОСТ 26186
	Массовая доля фарша	Измерение массы	ГОСТ Р 52675 ГОСТ Р 53008
Полуфабрикаты из муки (пирожки, пироги, пицца-полуфабрикат, тесто дрожжевое, слоеное песочное)	Массовая доля влаги	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Щелочность	Метод определения щелочности титрованием	По [2], пункт 2.5.3
	Кислотность	Индикаторный метод	По [2], пункт 2.5.1
* Метод применяют в качестве арбитражного.			

Таблица 6 — Методы физико-химических испытаний блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Салаты			
Салаты из свежих овощей, винегреты, салаты мясные и рыбные, горячие и холодные закуски из овощей, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов без заправок и с заправками и соусами, паштеты, соусы (кроме молочных)	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 (для блюд с мясом и птицей)
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Закуски из мяса и рыбы			
Паштеты	Массовая доля сухих веществ	Высушивание в сушильном шкафу при температуре (103 ± 2) °С. Высушивание в сушильном шкафу при температуре (150 ± 2) °С.	ГОСТ 9793
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)*	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрическое титрование по методу Мора*. Метод определения хлористого натрия по Фольгарду с применением роданида калия*	ГОСТ 9957
Сельдь рубленая	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)*	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля хлеба	Йодометрический метод*. Цианидный метод	По [2], пункт 2.4.1
Масло селедочное, икорное	Массовая доля сухих веществ	Высушивание навески при температуре (102 ± 2) °С* Метод определения влаги в масле с наполнителями	ГОСТ 3626
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Кислотный метод для масла с наполнителями	ГОСТ 5867
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Метод с азотнокислым серебром*. Метод с катионитом	ГОСТ 3627
Супы			
Супы заправочные без мяса, птицы, рыбы. Супы с мясом, птицей рыбой, фрикадельками, клецками, гренками, супы-пюре, супы молочные с макаронными изделиями и крупой	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой после выпаривания)	По [2], пункт 2.1.3

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
		Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 (для супов с мясом, птицей)
	Массовая доля молока (по лактозе) для молочных супов	Ускоренный цианидный метод	По [2], пункт 4.3.4
Солянки (мясная, сборная, рыбная) и холодные супы,	Массовая доля жира (в жидкой части)	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
		Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 (для мясной солянки)
Супы прозрачные	Массовая доля гарнира	Измерение массы	По [2], пункт 4.3.2
	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
Сладкие супы с фруктами, гарниром и сметаной	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара	Перманганатный метод Бертрана*	По [2], пункт 2.3.1
		Йодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4
	Массовая доля плотной части супа	Измерение массы	По [2], пункт 4.3.2
Блюда и кулинарные изделия из мяса, птицы, кролика, дичи			
Блюда и изделия из мяса, птицы, дичи, кролика отварные, припущенные, жареные, запеченные, тушеные	Массовая доля сухих веществ (для изделий из мяса, тушеного с соусом)	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 ГОСТ 26183
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрическое титрование (метод Мора). Метод Фольгарда*	ГОСТ 9957 (для изделий из мяса) ГОСТ Р 51480 (для изделий из мяса, птицы)
		Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
	Массовая доля панировки	Измерение массы	ГОСТ Р 53008

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Блюда и изделия из котлетной массы мяса, птицы, дичи, кролика	Массовая доля сухих веществ	Высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С	ГОСТ 4288 (для изделий из мяса)
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля поваренной соли	Метод Фольгарда*	ГОСТ Р 51480 (для изделий из мяса, птицы)
		Аргентометрический метод (метод Мора)	ГОСТ 9957 (для изделий из мяса)
		Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
	Массовая доля хлеба	Йодометрический метод*. Цианидный метод	ГОСТ 4288 (для изделий из мяса)
		Йодометрический метод*. Цианидный метод	По [2], пункт 2.4.1
	Массовая доля крахмала	Йодометрический метод	ГОСТ 10574
	Ферментная инактивация	Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1
		Проба на фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2
Блюда и изделия из рубленого мяса, птицы, дичи, кролика	Массовая доля влаги или сухих веществ	Высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С	ГОСТ 4288 (для изделий из мяса)
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля поваренной соли	Метод Фольгарда*	ГОСТ Р 51480 (для изделий из мяса, птицы)
		Аргентометрический метод (метод Мора)	ГОСТ 9957 (для изделий из мяса)
		Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
	Качественное определение наполнителя	Метод взаимодействия раствора Люголя с крахмалом наполнителя	ГОСТ 4288 (для изделий из мяса) По [2], пункт 3.2.2
	Ферментная инактивация	Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1
		Проба на пероксидазу, фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2
Блюда и кулинарные изделия из рыбы, нерыбных объектов моря (морепродуктов)			
Блюда и изделия из рыбы отварные, припущенные, жареные, запеченные, тушеные. Блюда и изделия из нерыбных объектов моря (морепродуктов) отварные припущенные, жареные, запеченные, тушеные	Массовая доля жира	Экстракционный метод в аппарате Сокслета. Экстракционный метод по обезжиренному остатку. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 7636 (для изделий)
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636
	Массовая доля панировки	Измерение массы	ГОСТ Р 53008
	Ферментная инактивация	Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1
		Проба на пероксидазу, фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Блюда и изделия из котлетной массы рыбы	Массовая доля влаги и сухих веществ	Высушивание при температуре 100 °С — 105 °С	ГОСТ 7636 (для изделий)
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636 (для изделий)
		Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
	Массовая доля хлеба	Йодометрический метод*. Цианидный метод	По [2], пункт 2.4.1
	Массовая доля крахмала	Йодометрический метод	По [2], пункт 2.4.1
	Ферментная инактивация	Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1
		Проба на фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2
Блюда и изделия из рубленой массы рыбы	Массовая доля влаги и сухих веществ	Высушивание при температуре 100 °С —105 °С	ГОСТ 7636 (для изделий)
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля жира	Экстракционный метод в аппарате Сокслета*. Экстракционный метод по обезжиренному остатку. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 7636 (для изделий)
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636 (для изделий)
		Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
	Качественное определение наполнителя	Метод взаимодействия раствора Люголя с крахмалом наполнителя	По [2], пункт 3.2.2
	Ферментная инактивация	Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1
		Проба на фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2
Кулинарные изделия, закуски, блюда азиатской кухни, в т.ч. суши, содержащие рыбу, нерыбные объекты промысла и водоросли в сыром виде или соленую, копченую, вяленую и т. п. рыбу	Массовая доля влаги и сухих веществ	Высушивание при температуре 100 °С —105 °С	ГОСТ 7636
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, грибов, бобовых			
Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, грибов, бобовых в т.ч. запеканки, пудинги, овощные котлеты, зразы, рулет, фаршированные овощи. Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей с добавлением мяса, мясных гастрономических продуктов, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатной пасты, специй и т. п.	Массовая доля сухих веществ и влаги	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета (для котлет и запеканок с мясом — изделий)	ГОСТ 23042
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля фарша в голубцах	Измерение массы	ГОСТ Р 52675
Блюда и кулинарные изделия из круп, творога, яиц и гарниры			
Блюда и кулинарные изделия из круп	Массовая доля влаги или сухих веществ	Высушивание до постоянной массы*. Метод ускоренного высушивания	ГОСТ 15113.4
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара	Перманганатометрический метод	ГОСТ 15113.6 (для изделий)
		Перманганатный метод Бертрана*	По [2], пункт 2.3.1
		Цианидный метод	По [2], пункт 2.3.2
		Йодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.1.8
		Аргентометрический метод*. Меркурометрический метод	ГОСТ 15113.7
	Массовая доля молока (в блюдах с молоком)	Метод определения по лактозе	По [2], пункт 4.3.4

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Блюда и кулинарные изделия из творога	Массовая доля влаги или сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара	Перманганатный метод Бертрана*	По [2], пункт 2.3.1
		Цианидный метод	По [2], пункт 2.3.2
		Йодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
	Общая (титруемая) кислотность	Индикаторный метод	По [2], пункт 2.5.1
	Массовая доля яиц (в изделии)	Качественная реакция	По [2], пункт 2.11.1
	Массовая доля муки (в изделии)	Цианидный метод	По [2], пункт 2.4.3
Блюда и кулинарные изделия из яиц	Массовая доля влаги или сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Гарниры, заправленные маслом и/или соусом, гарниры без заправки и соуса	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Мучные кулинарные изделия с начинками и фаршами			
Мучные кулинарные изделия (пироги, пирожки, пицца, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и др.) (в том числе политые жиром, сметаной, вареньем соусами и другими продуктами)	Массовая доля влаги или сухих веществ в изделии, изделии, политом жиром и др. продуктами и соусами, в тестовой основе (оболочке)	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
		Высушивание навески при определенной температуре	ГОСТ 21094
	Массовая доля жира в изделии, политом жиром, соусами и др. продуктами	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.2.3
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля сахара в тестовой основе (оболочке) — по рецептуре	Перманганатный метод	По [2], пункт 4.7.1.2
		Перманганатный метод Бертрана*. Ускоренный йодометрический метод. Ускоренный метод горячего титрования	ГОСТ 5672
	Массовая доля жира в тестовой основе (оболочке) — по рецептуре	Экстракционный метод с предварительным гидролизом навески*	ГОСТ 5668
		Рефрактометрический метод (ускоренный)	По [2], пункт 2.2.3
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод*. Меркурометрический метод	ГОСТ 5698
	Кислотность основы	Метод титрования	По [2], пункт 2.5.1
	Массовая доля сухих веществ в начинках и фаршах	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля в начинке влаги (сухих веществ): в мясной	Высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы	ГОСТ 4288
	в рыбной	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636
	в творожной	Метод высушивания анализируемой пробы при температуре (102 ± 2) °С*. Ускоренный метод	ГОСТ Р 54668
	во фруктовой начинке	Термогравиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*	ГОСТ 28561
		Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	ГОСТ 28562
	Массовая доля жира (для мясной начинки)	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара (при использовании сахара)	Йодометрический метод*. Поляриметрический (для продуктов с сахаром)	ГОСТ Р 54667 (для творожной начинки)
		Цианидный метод	По [2], пункт 4.4.3
		Рефрактометрический метод (для фруктовой начинки)	По [2], пункт 4.5.1.2
	Общая (титруемая) кислотность	Потенциометрический метод*. Индикаторный метод	ГОСТ Р 54669 (для творожной начинки)
	Массовая доля начинки (фарша) к массе изделия	Измерение массы	ГОСТ Р 52675 ГОСТ Р 53008 ГОСТ 24557 По [2], пункт 4.7.1
Сладкие блюда и десерты			
Компоты, фруктово-ягодные кисели	Массовая доля сухих веществ	Термогравиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*	ГОСТ 28561
		Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	ГОСТ 28562
		Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
	Массовая доля сахара (в киселях)	Рефрактометрический метод	По [2], пункт 4.5.1.2
	Массовая доля плотной части	Измерение	По [2], пункт 4.5.2
Желе, кремы, муссы и самбуки (без манной крупы) с сахаром или соусом	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
		Рефрактометрический метод (экспресс-метод) — кроме кремов	По [2], пункт 2.1.4
	Массовая доля сахара	Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.3.5

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
	Массовая доля жира (в кремах)	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Муссы и самбуки (с манной крупой) с сиропом	Массовая доля сухих веществ в блюде и изделии	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля сахара в блюде и изделии	Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.3.5
	Массовая доля манной крупы в изделии (без сиропа)	Цианидный метод определения редуцирующих сахаров с пересчетом на содержание манной крупы	По [2], пункт 2.4.3
	Массовая доля сухих веществ в сиропе	Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
Кисели и желе молочные	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
		Метод высушивания анализируемой пробы при температуре (102 ± 2) °С*. Ускоренный метод	ГОСТ Р 54668 (для желе)
	Массовая доля сахара	Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.3.5
		Йодометрический метод*. Поляриметрический метод	ГОСТ Р 54667 (для желе)
	Массовая доля молока	Метод определения по лактозе	По [2], пункт 4.3.4

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Выпеченные сладкие блюда и изделия (пудинг, шарлотка)	Массовая доля сухих веществ в блюде и изделии	Высушивание при определенной температуре	ГОСТ 5900 (для изделий)
		Высушивание навески при определенной температуре	ГОСТ 21094
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
Штрудели, корзиночки, блюда на основе песочного, бисквитного и других выпеченных полуфабрикатов из теста и т. д., в том числе с сиропом и/или соусом		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля сахара в блюде, выпеченном полуфабрикате, изделии	Перманганатный метод*. Ускоренный йодометрический метод. Ускоренный метод горячего титрования	ГОСТ 5672 (для изделий на основе дрожжей)
		Перманганатный метод*. Феррицианидный метод. Фотоколориметрические методы	ГОСТ 5903 (для изделий из выпеченных полуфабрикатов)
		Перманганатный метод Бертрана*	По [2], пункт 2.3.1
		Цианидный метод	По [2], пункт 2.3.2
		Цианидный фотоколориметрический метод	По [2], пункт 2.3.2.2
		Бихроматный метод	По [2], пункт 2.3.3
		Йодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4
	Массовая доля жира в блюде и изделии	Экстракционно-весовой метод (с растворителем). Экстракционно-весовой метод (с предваритнельной обработкой соляной кислотой)*. Рефрактометрический метод	ГОСТ Р 54053 (для полуфабрикатов из теста, изделий)
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.2.3
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Соусы, заправки, маринады			
Соусы и заправки	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара для молочных соусов	Перманганатный метод Бертрана*	По [2], пункт 2.3.1
		Цианидный метод	По [2], пункт 2.3.2
		Йодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4
	Массовая доля молока (по лактозе) для молочных соусов	Ускоренный цианидный метод	По [2], пункт 2.3.2.1
Маринады	Титруемая кислотность	Потенциометрический метод.* Визуальный метод	ГОСТ 25555.0
	Массовая доля жира	Рефрактометрический метод	ГОСТ 8756.21
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроизмельчителе	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Мучные кондитерские изделия (в т.ч. выпеченные и отделочные полуфабрикаты), конфеты ручной разделки, булочные изделия			
Мучные кондитерские изделия. Выпеченные полуфабрикаты	Массовая доля влаги и сухих веществ	Высушивание при определенной температуре	ГОСТ 5900
	Массовая доля сахара	Перманганатный метод*. Феррицианидный метод. Фотоколориметрические методы	ГОСТ 5903
	Массовая доля жира	Экстракционно-весовой метод (с растворителем). Экстракционно-весовой метод (с предварительной обработкой соляной кислотой)*. Рефрактометрический метод	ГОСТ Р 54053
	Щелочность изделий на основе химических разрыхлителей. Кислотность изделий на основе дрожжей	Метод определения щелочности титрованием*. Потенциометрический метод	ГОСТ 5898
Отделочные полуфабрикаты, конфеты ручной разделки	Массовая доля сухих веществ	Высушивание при определенной температуре. Рефрактометрический метод	ГОСТ 5900
	Массовая доля жира	Экстракционно-весовой метод (с растворителем). Экстракционно-весовой метод (с предварительной обработкой соляной кислотой)*. Рефрактометрический метод	ГОСТ Р 54053
	Массовая доля сахара	Йодометрический метод*. Феррицианидный метод. Фотоколориметрические методы. Поляриметрический метод (для изделий из шоколада)	ГОСТ 5903
	Массовая доля сахара на водную фазу (в креме-полуфабрикате)	Расчетный метод	По [2], пункт 2.3.6

Окончание таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Булочные изделия	Массовая доля влаги	Высушивание навески при определенной температуре	ГОСТ 21094
	Массовая доля сахара	Перманганатный метод*. Ускоренный йодометрический метод. Ускоренный метод горячего титрования	ГОСТ 5672
	Массовая доля жира	Экстракционный метод с предварительным гидролизом навески*. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 5668
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод*. Меркурометрический метод	ГОСТ 5698
	Кислотность	Поверочный (арбитражный) метод. Ускоренный метод	ГОСТ 5670
Напитки собственного производства горячие и холодные			
Горячие напитки — чай, кофе с сахаром, с молоком, сливками и пр. молоко кипяченое	Массовая доля сахара	Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.3.5
	Массовая доля сухих веществ	Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
	Массовая доля лактозы	По содержанию редуцирующих сахаров	По [2], пункт 4.3.4
чай-заварка и чай без сахара	Массовая доля экстрактивных веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
Холодные напитки, безалкогольные коктейли, соки свежевыжатые	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
	Массовая доля жира	Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
*Метод применяют в качестве арбитражного.			

Библиография

[1]	Федеральный Закон от 22.07.2008 г. № 123-ФЗ	Технический регламент «О требованиях пожарной безопасности» в редакции Федерального закона от 10.07.2012 № 117-ФЗ
[2]	МУ №1-40/3805 от 01.11.1991	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30 Т02 ОКСТУ 01 0131

Ключевые слова: продукция общественного питания, методы физико-химических испытаний, массовая доля влаги (сухих веществ), массовая доля жира, массовая доля поваренной соли (хлорида натрия), массовая доля белка

Редактор *О.А. Стояновская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 03.06.2014. Подписано в печать 29.08.2014. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 4,18. Уч.-изд. л. 3,65. Тираж 123 экз. Зак. 2301.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru